

# Paëlla fruits de mer à emporter



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
156650	Base pour paëlla 2,5 kg PassionFroid	1.8 Kilo
209981	Anneau d'encornet MSC 1 kg	400 Gramme
159742	Chorizo ibérique 400/500 g La Grande Charcuterie	80 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	150 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	0.5 Litre
167671	Moules demi-coquille 30/45	10 Pièce
	Crevettes entières cuites 90/130	500 Gramme
	Ail	30 Gramme
	Huile d'olive	2 Centilitre

## Etapas de préparation

- 1 Marquer les anneaux d'encornet à huile d'olive avec l'ail, réserver
- 2 Rôtir les tranches de chorizo ibérique, réserver.
- 3 Effectuer le montage avec la base paëlla au fond du support et les petits pois. Ajouter une louche de sauce tomate, les crevettes, le chorizo, les anneaux à l'ail et la moule ½ coquille.
- 4 Finir avec un filet d'huile d'olive, fermer la boîte et passer au micro-ondes à l'envoi.